



La festa (o dia) del Turista

Es va començar a celebrar al Port en els anys setanta amb una gran festa

PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Avui fa bon temps, de fet malgrat ja siguem a la meitat de setembre no noto gaires diferències entre ara i el mesos de juliol i agost passats, si no fos perquè a ca nostra ja començam a parlar de l'escola i el nou curs. Com cada matí m'aixeco prest a ajudar a mon pare a «posar sa platja» i després a «treure sa tenda», els Souvenirs Florida. No obstant, ja us podeu imaginar que jo amb 8 o 10 anys no són feines sant de la meva devoció. Però com que encara conserven aquest patina d'estiu no vull deixar-les de fer, que si no el canvi és pensar en l'escola.

Després de berenar de sopes de llet que me fa mu mare o de un poc de pa surt a jugar amb el meus amics: en Jaume (del Costa Brava); en Miquel Àngel i en José Luis (Pallisser); en Juan Francisco (del Bahía); en Toni (del Marbell). Bàsicament ens passam tot el dia a cavall entre la platja i trescant per ca un i ca l'altre. Però si ens heu de cercar, segur que devers les 12 serem en el 'callejón' del Costa Brava, dinant amb el personal de l'hotel.

Però avui és un dia especial, el dissabte i avui hi ha la Festa de Turista. I no en deixam de parlar.

Cada any de cara a final de tem-

porada es munta darrera l'església del Port un recinte amb paradetes d'hotels per a oferir una festa de clausura de temporada als turistes.

Festa, menjar de franc i música, ja us podeu imaginar quines ganes en teníem d'anar-hi, i com que tots vivíem del turisme no ens era gens difícil aconseguir entrades... Encara que alguna vegada ens hi havíem 'colat'.

Des dels anys 70

La Festa del Turista, si no vaig errat, es duia celebrant des de finals dels anys 70. De fet el setmanari Sóller del 24 de setembre de 1979 ens conta que aquella ocasió la diada es va dur a terme en el Camp Infante Lois, i ja a les set del capvespre la banda dirigida per Antònia Caselles ja amenitzava l'arribada dels primers visitants. La festa seguia presentant cada establiment hotelier algunes viandes: botifarrons, arròs sec, coques de verdura, gelats i moltes més coses.

Però a destacar les 4 grans paelles (monumentals) que s'hi feren aquell capvespre fetes pels cuiners de l'Esplèndid, Can Generós i la Compañia de Embarcaciones.

Aquell any no hi vaig anar (òbviament tenia 6 anyets), però l'orquestra Estel d'Or ame-

nitzava el vespre i en posteriors ocasions sí que els vaig escoltar mentre degustava un Frigo Dedo o un plat de croquetes.

Aquell any 1979 Aires Sollerics oferí una mostra de ball, i jo no ho sabia però en un futur també hi ballaria a la festa del turista amb l'Estol de Tramuntana... De fet, el primer pic que vaig ballar el Fandango Pollencí va ser allà (1983)... ho recordo perquè haguérem d'aturar la peça ja que la megafonia d'un camió d'una coneguda marca de refrescs era tant forta que no ens sentien. Després de la petició varen callar i vàrem reprendre l'actuació.

També cal a dir que era habitual contractar un 'Cuadro Flamenco' per a tancar les actuacions de la Festa (o dia) de Turista.

Crònica de Nicolas Diez. Octubre 1983. Setmanari Sóller

«Res més entrar en el recinte, el visitant era previst de tot el necessari per dedicar-se de ple al festí: plats, tassons i coberts de material plàstic. Una vegada equipats, la primera sensació era de dubtes, doncs un no sabia on dirigir-se primer. Tal era la varietat de productes gastronòmics que s'hi oferien golosos i temptadors. Dues gegantes paelles. Exhalant el seu delicat aroma, tres mil salsitxes, 80 quilògrams de sobrassada i botifarrons, convenientment torrats. 2.500 hamburgueses, un centenar de coques, 700 quilograms de musclos, tres-cents pollastres, bunyols i creps en abundància; contribuïren el gruix de tant variat menú.

Com a curiositat: era tal l'afluència de gent que en futures edicions es va haver de posar un filtre més acurat per a que sols hi anessin turistes a la Festa. Però això als joves del Port no ens afectava massa.



CUINA DE TEMPORADA:

Paella mixta de la festa del turista

Sens dubte un dels plats estrella de l'esdeveniment era la paella.

INGREDIENTS

Per a cinc persones

- 250 grams de carn a daus (conill, llom, pollastre)
- 250 grams de marisc i marisc (llagosta, gambes, cranc, escamarlans, rap, lluç, bacallà)
- 5 tasses rases d'arròs
- 1 pebre escalivat i pelat
- Brou de carn o aigua (jo sempre poso aigua)
- 2 carxofes, netes i blanquejades
- 100 grams de mongetes fresques trossejades
- 100 grams de xixols frescos
- 1 kg. xampinyons
- Julivert i all picat
- 2 llagostins per persona; 2 gambes per persona; 2 musclos per persona; 2 cossos de cranc trossejats.
- Safra en branca
- Tomàtiga triturada natural
- Pebre vermell dolç
- Oli

ELABORACIÓ:

- Un cop netes totes les carns i la verdura ho trossejarem tot convenientment.
- Amb una mica d'oli daurarem a la paella el marisc i el peix, que reservarem per més tard.
- A la mateixa paella daurem la carn assaonada i una vegada que aquesta estigui daurada afegirem el pebre vermell dolç, la tomàtiga i les verdures.
- Acte seguit ofegarem l'arròs i afegirem el líquid (2 x 1 d'arròs).
- A mitja cocció hi afegirem la picada i el marisc i peix reservat.
- Rectificar de gustos i coure a foc lent.

ESCOLA DE CUINA:

I ja que hem parlat de paelles i arrossos, aquí teniu alguns consells:

- La proporció per a fer un arròs sec son 2 parts de líquid per una d'arròs.
- Si voleu un bon gustet sofregiu primer el marisc dins la paellera i després el retirau.
- La paella millor si reposa uns minuts abans de servir-la.
- No li doneu color amb colorant alimentari (e-102 tartarazina, Salsafra o groc paella), usau pebre bord dolç, safra natural o cúrcuma. És molt més saludable.
- Cal triar l'arròs adequat per fer una bona paella. En aquest cas, escollirem un arròs bomba o de gra gruixat, ja que s'absorbeix molt bé en el líquid i queda bastant gustós al paladar.
- Millor daurar un poc l'arròs abans de posar el líquid.
- Finalment, tenim uns ingredients essencials que no poden faltar mai a la cuina: paciència, no tenir gens de pressa i posar-hi molt d'amor.